

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Masalah gizi pada anak sekolah di Indonesia cukup kompleks seperti sangat kurus, gemuk, dan obesitas. Menurut hasil laporan Riskesdas 2018 menunjukkan masih tingginya persentase anak usia 5-12 tahun yang sangat kurus 2,4%, kurus 6,8%, gemuk 10,8%, obesitas 9,2%. Masalah tersebut bisa berasal dari kebiasaan makanan. Kebiasaan dapat terjadi karena kebiasaan orang tua dalam mengenalkan makanan siap saji (*fast food*) dan tidak diberinya pengetahuan tentang pengaruh makanan siap saji pada anak. Sebagian besar anak sekolah belum mengerti akan pentingnya kebutuhan asupan harian. Anak-anak yang menyatakan bahwa sebaiknya makan nasi lebih banyak daripada lauk dan sayuran (Achadi et al., 2010)

Pemenuhan kecukupan zat gizi salah satu indikator yang dapat memperkecil masalah gizi yang ada pada anak sekolah dasar. Kebutuhan zat gizi sangat berpengaruh dalam masa pertumbuhan khususnya anak usia sekolah. Optimalnya tumbuh kembang anak sekolah dasar dapat dicapai dengan pemenuhan zat gizi dengan kualitas dan kuantitas yang baik. Dalam proses pemenuhan zat gizi dapat ditentukan dengan besa atau kecilnya daya terima makanan (Jauhari et al., 2022).

Penyelenggaraan makanan merupakan kegiatan yang dilakukan untuk penyediaan makanan yang berkualitas dan dapat memenuhi kebutuhan gizi yang dibutuhkan konsumen. Menurut Setyowati (2021), manajemen penyelenggaraan makanan institusi adalah serangkaian kegiatan yang dimulai dari perencanaan menu, pengolahan sampai dengan evaluasi dalam rangka penyediaan makan untuk kelompok masyarakat (warga) di sebuah institusi. Penyelenggaraan makanan terbagi menjadi dua jenis, yaitu komersial dan non komersial. Penyelenggaraan makanan komersial merupakan jenis penyelenggaraan yang menghadirkan makanan yang berbeda seperti jasa boga atau catering sedangkan pada penyelenggaraan makanan non-komersial merupakan

jenis penyelenggaraan yang dikelola pemerintah, badan swasta, maupun yayasan sosial seperti rumah sakit, panti asuhan, asrama, sekolah, dan lain-lain.

Seiring berkembangnya program penyelenggaraan makanan pada sekolah di Indonesia, saat ini banyak sekolah yang menyediakan makan siang salah satunya SDIT Al Arif di Kabupaten Kediri yang juga menerapkan *Full Day School*. Berdasarkan hasil studi pendahuluan yang dilakukan pada tanggal 12 dan 13 Oktober 2022 diperoleh bahwa pada penyelenggaraan makanan SDIT Al Arif melayani sebanyak 355 siswa pada saat makan siang. Biaya yang ditanggung setiap siswa untuk penyelenggaraan makan siang sebesar Rp.120.000/bulan atau Rp.5000/porsi. Penyelenggaraan makan siang yang disajikan hanya pada hari Senin sampai Kamis, sedangkan pada hari Jumat dan Sabtu SDIT Al Arif menyediakan makanan ringan berupa kue tradisional. Penyelenggaraan makanan dilakukan oleh lima tenaga pengolah makanan dan satu diantaranya bertugas sebagai koordinator. Penyelenggaraan makanan pada SDIT Al Arif memiliki siklus menu, tetapi tidak selalu digunakan dikarenakan penyesuaian tersedianya bahan baku pada saat pembelian bahan mentah selain itu belum tersedianya standar porsi. Pada pengamatan diketahui bahwa masih banyak siswa yang menyisakan makanan terutama pada sayur di tempat makannya. Sisa menu sayur yang tersisa sebanyak lebih dari 20% dari yang disediakan. Selain itu pihak sekolah menyatakan bahwa sebagian besar sisa makanan pada menu sayur terutama sayur bayam memiliki sisa lebih.

Daya terima makanan termasuk hal yang penting untuk diperhatikan dalam institusi yang menaungi banyak orang seperti rumah sakit, pondok pesantren, panti asuhan. Faktor yang dapat menjadi penyebab kurangnya daya terima makanan pada suatu yaitu citarasa dan penampilan. Keberhasilan suatu penyelenggaraan makanan dapat dikaitkan dengan seberapa banyak daya terima makanan pada konsumen. Daya terima makanan dapat dijadikan sebagai indikator tingkat kepuasan konsumen. Daya terima makanan juga bisa berkaitan dengan kebutuhan konsumen akan pentingnya makanan yang disediakan pada sebuah institusi. Menurut Uyami (2014), daya terima makanan pasien berpengaruh

pada status gizi pasien. Status gizi indikator terpenting untuk kesehatan. Daya terima makanan dapat ditingkatkan dengan cara merubah atau memodifikasi makanan yang disajikan. Modifikasi makanan merupakan kegiatan untuk merubah makanan yang kurang menarik menjadi lebih menarik. Maka dari itu tujuan modifikasi makanan yaitu untuk meningkatkan kekreatifitasan bagi pengelola makanan dan mengkatkan daya terima bagi konsumen. Modifikasi makanan dapat dilakukan dengan mengubah bentuk, rasa, penyajian makanan dan memvariasikan jenis bahan baku yang tepat pada sebuah institusi yang menyediakan penyelenggaraan makanan.

Dalam rangka meningkatkan daya terima makanan terutama menu sayur pada SDIT Al Arif Kabupaten Kediri penulis ingin mengetahui pengaruh modifikasi menu sayur terhadap daya terima makanan dan kecukupan energi & zat gizi (protein, lemak, karbohidrat, zat besi, zink, vitamin c) anak usia (7-9th) pada menu makan siang di SDIT Al Arif Kabupaten Kediri.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh modifikasi menu sayur terhadap daya terima makanan dan kecukupan energi & zat gizi (protein, lemak, karbohidrat, zatbesi, zink, vitamin c) anak usia (7-9th) pada menu makan siang di SDIT Al Arif Kabupaten Kediri?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Mengetahui pengaruh modifikasi menu sayur terhadap daya terima makanan dan kecukupan energi & zat gizi (protein, lemak, karbohidrat, zat besi, zink, vitamin c) anak usia (7-9th) pada menu makan siang di SDIT Al Arif Kabupaten Kediri.

2. Tujuan khusus

- a. Menganalisis daya terima menu sayur sebelum dan sesudah dimodifikasi pada anak usia (7-9th) di SDIT Al Arif Kabupaten Kediri.
- b. Menganalisis kecukupan energi dan zat gizi (protein, lemak, karbohidrat, zat besi, zink, dan vitamin C) menu sayur sebelum dan

sesudah dimodifikasi pada anak usia (7-9th) di SDIT Al Arif Kabupaten Kediri.

- c. Menganalisis tingkat kesukaan menu sayur sebelum dan sesudah dimodifikasi pada anak usia (7-9th) di SDIT Al Arif Kabupaten Kediri.

D. Manfaat Penelitian

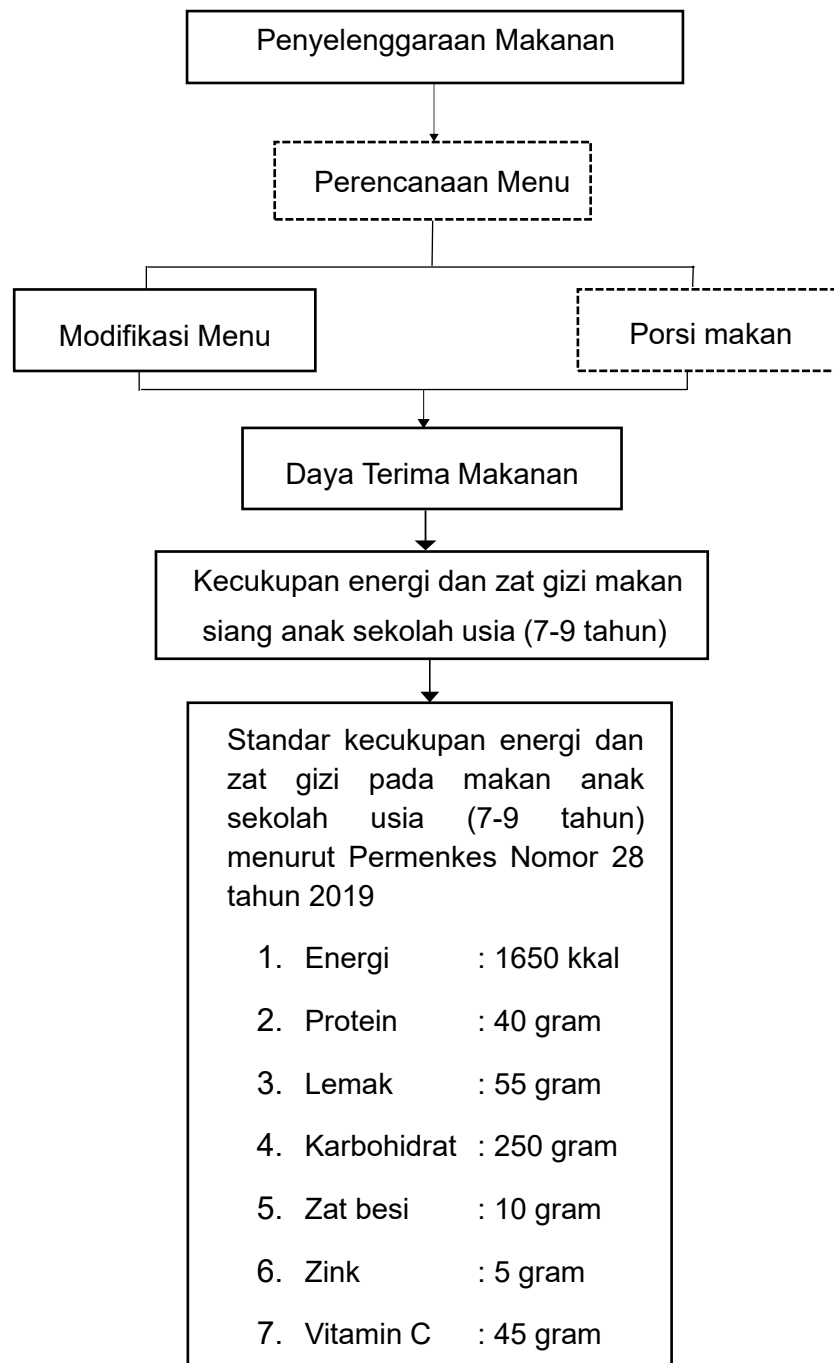
1. Manfaat teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan keterampilan dalam membuat Karya Tulis Ilmiah di bidang gizi institusi terutama mengenai daya terima makanan dan kecukupan energi dan zat gizi (protein, lemak, karbohidrat, zat besi, zink, dan vitamin C) anak usia (7-9th) pada makan siang di SDIT Al Arif Kabupaten Kediri serta dapat dimanfaatkan sebagai referensi untuk pengembangan penelitian lebih lanjut.

2. Manfaat praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi SDIT Al Arif Kabupaten Kediri dalam memberikan gambaran seberapa besar pengaruh modifikasi makanan terhadap daya terima makanan dan kecukupan energi dan zat gizi (protein, lemak, karbohidrat, zat besi, zink, dan vitamin C) pada makanan anak usia (7-9 tahun), serta dapat menjadi evaluasi dan masukan terhadap penyelenggaraan makanan di SDIT Al Arif Kabupaten Kediri.

E. Kerangka Konsep



Gambar 1. Kerangka Konsep

Keterangan:

Variabel yang diteliti = _____

Variabel yang tidak diteliti = - - - - -

Penjelasan Kerangka:

Penyelenggaraan makanan terdapat perencanaan menu. Dalam upaya meningkatkan daya terima perlu dilakukannya modifikasi menu. Daya terima makanan tentu dapat memenuhi kecukupan energi dan zat gizi lainnya dalam makan siang anak sekolah khususnya pada usia 7-9 tahun. Standar kecukupan energi dan zat gizi pada makan siang anak sekolah usia (7-9 tahun) menurut Permenkes Nomor 28 tahun 2019